

RE VIGNO


BODEGAS RE
CHILE

2019

VIGNO vino del cepaje Carignan en su totalidad, de color rojo cereza y rubí, brillante y luminoso. De aromas a guindas y rosas salvajes, frutos del bosque, castañas y avellanas tostadas. Especiado con notas de vainilla. También destaca por un ligero y atractivo perfume de flores azules como violetas. Al paladar es de gran cuerpo y fresca acidez. De paso de boca ligero, vivaz, de mucho carácter y de largo y elegante final. De fácil REcuerdo y evocador del estío maulino.

Viñedos De Origen

Viña Roja de Loncomilla, que se encuentra enclavado en los lomajes de la Cordillera de la Costa Maulina. De suelos de arcilla roja generada de la degradación del granito, de baja fertilidad por histórica erosión. Se cultiva en condiciones de secano y con ello se logra un equilibrio natural entre el agua de la lluvia invernal y la real necesidad del verano para la producción de pequeñas cantidades. Las plantas se formaron como pequeños arbolitos en cabeza, sin necesidad de estructuras, diseño que permite desarrollar una canopia protectora del fuerte sol estival. Se considera un viñedo maduro, de más de sesenta años de edad, un verdadero tesoro del patrimonio de la viticultura chilena.

Notas De Cata y Elaboración

Vino del cepaje Carignan en su totalidad, de gran estructura y rubí, brillante y luminoso. De aromas a guindas y rosas salvajes, frutos del bosque, castañas y avellanas tostadas. Especiado con notas de vainilla. También destaca por un ligero y atractivo perfume de flores azules como violetas. Al paladar es de gran cuerpo y fresca acidez. De paso de boca ligero, vivaz, de mucho carácter y de largo y elegante final. De fácil recuerdo y evocador del estío maulino. Tiene un gran potencial de guarda, por su ósea estructura de abundantes taninos y equilibrada acidez, en amalgama con el dulzor propio del Carignan. Se REcomienda consumir con la gastronomía tradicional maulina, de carnes rojas en general y cordero en especial. Piezas de caza menor, liebre y conejo silvestre, pato, perdiz y ave casina. Muy apreciado con cerdo y su arrollado campesino, chorizo y prietas. Ideal para gastronomía mediterránea, con abundancia de legumbres y verduras guisadas.

Denominación de Origen: Maule

Análisis

Año: 2019

Variedad: Carignan 100%

Alcohol: 15°

pH: 2,99

